

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 41 Bromberg, den 18. Oktober 1936

Das Trocknen feuchten Getreides.

Von Roth, Berlin-Lankwitz.

Die Bauern und Landwirte haben in diesem Herbst viel feuchtes, gedroschenes Getreide auf ihre Speicher nehmen müssen. Die Haltbarkeit dieser Körner ist schlecht. Stark beregnetes Getreide erleidet beim Lagern höhere Verluste an Trockenmasse, als trockenes. Die Atmung in den Körnern nimmt mit dem Wassergehalt zu und steigt weiter, wenn sich das Getreide infolge dieser Atmung im Haufen erwärmt. Die Stärke wird unter Bildung von Kohlensäure zersetzt. Ein hoher Wassergehalt wirkt ferner ungünstig auf die Keimfähigkeit des Getreides sowie auf die Backfähigkeit des daraus gewonnenen Mehles und begünstigt die Entwicklung anhaftender Mikroorganismen. Das Getreide wird dumpfig, schimmelt und kann vollständig verderben. Dementsprechend werden für feuchtes Getreide niedrigere Preise als für trockene Ware erzielt.

Solange die Feuchtigkeit der Körner nicht zu hoch ist und man ausreichende Speicherräume besitzt, kann man das Trocknen selbst vornehmen. Zu diesem Zweck ist das einzulagernde Getreide zunächst gut zu reinigen. Alle feuchten, grünen Teile sind dabei zu entfernen. Der Speicher muß trocken und luftig sein und genügend große und gut verschließbare Fenster besitzen, die am besten auf gegenüberliegenden Seiten liegen sollen, um Durchzug machen zu können. Speicher, die über feuchten Räumen liegen, wie Küchen, Viehställen usw., sind für die Lagerung von Getreide nicht geeignet. Die Schüttung des frisch gedroschenen Getreides soll möglichst flach erfolgen. Die Schüttung hat umso niedriger zu sein, je feuchter das Getreide ist. Nach dem Drusch ist das Getreide, wenn es feucht ist, nicht höher als 20 Zentimeter zu schütten. Wenn es abgetrocknet ist, kann man die Schütthöhe steigern. Fenster und Türen sind bei sonnigem, windigem Wetter zu öffnen; bei Regen oder Nebel müssen sie aber geschlossen bleiben. Ebenso soll man sie über Nacht schließen, um die im allgemeinen feuchte Nachtluft abzuhalten. Reicht der Speicherraum nicht aus, so nehme man die Scheunen zu Hilfe und lasse hier die Tore bei sonnigem und windigem Wetter weit aufstehen. Ferner empfiehlt es sich, auf die freien Stellen des Speichers ungelöschten Kalk zu streuen, der die Feuchtigkeit der Luft aufnimmt und somit das Trocknen der Körner beschleunigen hilft. Dieses Verfahren verspricht jedoch nur Erfolg, wenn die Fenster und Türen geschlossen werden können. Es kommt demnach wohl nur bei feuchtem Wetter zur Anwendung. Hält das trockene Wetter einige Zeit an, so wird sich unter günstigen Speicherverhältnissen das Trocknen auf diese Weise bereits so weit durchführen lassen, daß das Getreide eine kurze Lagerung verträgt oder verkauft werden kann.

Eine ganz besondere Bedeutung kommt bei der Trocknung von feuchtem Getreide dem Umschaufeln zu. Das frisch gedroschene Getreide muß täglich umgeschaufelt werden. Nach etwa 14 Tagen genügt es, wenn das Getreide wöchentlich zweimal umgeschaufelt wird. Das Getreide wird beim Umschaufeln etwa 2 Meter weit durch die Luft geworfen, wobei darauf zu achten ist, daß es in einem feinen Schleier auseinander gestreut wird. Die Temperatur des Getreides muß ständig beobachtet werden. Hierzu verwendet man vorteilhaft ein Mietenthermometer. Das untere Ende dieses Thermometers soll sich etwa in zwei Drittel der Höhe des Haufens befinden. Wenn man kein Thermometer besitzt, dann kann man durch tägliches tiefes Hineingreifen die Temperatur feststellen und muß bei Erwärmung das Getreide umschaufeln. Durch das Umschaufeln kühlt das Getreide ab und wird durchmischt, wodurch die allmähliche Trocknung der ganzen Masse erfolgt.

*

Die Kraut- und Knollenfäule der Kartoffeln.

Die feucht-warme Witterung der diesjährigen Juli/August-Wochen begünstigte das vorzeitige Absterben des Kartoffelkrautes. Bekanntlich wirkt sich diese Krautfäule und die als Folge davon auftretende Knollenfäule oft verheerend auf den Ertrag aus. Auch die Haltbarkeit der Knollen leidet naturgemäß außerordentlich darunter. Glücklicherweise halten sich die Ernteverluste durch die Krautfäule in engeren Grenzen, lediglich örtliche Schädigungen können auftreten, die dem Besitzer erhebliche Ernteverluste einbringen.

Eine große Gefahr für die Kartoffel besteht in der Eigenschaft dieser durch einen Pilz verursachten Erkrankung des Krautes, daß sie auch leicht auf die Knollen übergreifen kann. Der Erreger, ein Pilz namens Phytophthora, gelangt meistens mit dem Regenwasser in die Erde, wo er die Schale der Kartoffelknollen befällt, die dann bläulich-bräunliche bis bleigrau schimmernde Stellen aufweisen. Schneidet man die Knollen auseinander, so bemerkt man in das Knollenfleisch hineinreichende, stark gebräunte Flecke, die mit der Zeit die ganze Knolle zerstören. Die Krankheit breitet sich oft innerhalb weniger Tage überraschend schnell aus, ihr Herd liegt meistens in Mulden oder an geschützten Stellen.

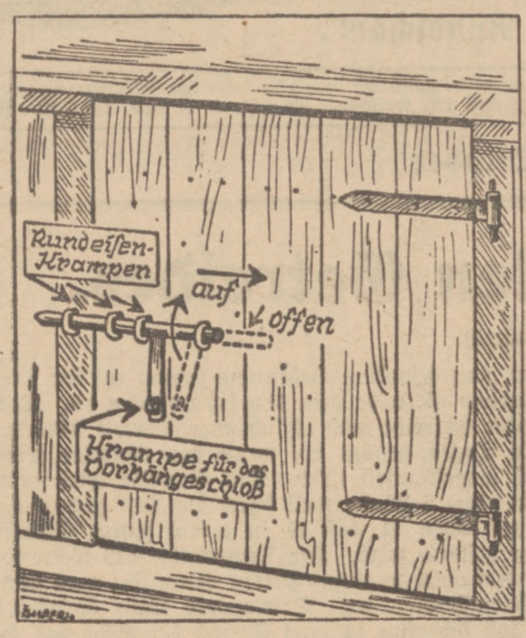
Die Ansteckungsgefahr ist besonders groß bei den eingelagerten Kartoffeln. Deshalb schützt man sich durch sachgemäße Aufbewahrung vor größeren Schäden, indem man gleich bei der Einlagerung von Knollen eine sorgsame Auslese vornimmt. Auch ein rasches Abtrocknen der geernteten Kartoffeln in Mieten und Kellern durch entsprechende Lüftung ist ein gutes Vorbeugungsmittel. Hat man jedoch schon

größere Mengen braunfauler Knollen geerntet, so ist das beste eine möglichst rasche Verfütterung dieser Kartoffeln. Da bekanntlich eine zu warme Lagerung das Weitergreifen der durch die Krautfäule hervorgerufenen Knollenfäule fördert, ist auf eine Herabsetzung der Mieten- und Kellertemperaturen noch vor Eintritt des Winters auf mindestens 0 bis 2 Grad Celsius zu achten. Man läßt vor Winter die Aufbewahrungsorte möglichst lange offen und hält sie bis ins späte Frühjahr hinein geschlossen. A. Schulz.

Landwirtschaftliches.

Praktischer Torverschluß.

Es gibt viele Arten von Torverschlüssen. Doch haben nicht alle den Vorteil, billig, haltbar und „abschließbar" zu sein. Der nachfolgende hat diese Vorzüge. Er läßt sich leicht aus einem Stück alten Gasrohres herstellen. Dieses Rohr, etwa 70 Zentimeter lang, wird in der aus der Abbildung ersichtlichen



Weise zurechtgearbeitet. Bei zwei Dritteln der Länge des Rohres wird ein Stück Flacheisen angeschweißt„ das am Ende mit einem länglichen Loch versehen wird. Mit einigen Rundeisenkrampen läßt sich dieser Verschluß leicht an jedem Tor befestigen und nach Bedarf verschließen. Alles Weitere sagt die Zeichnung. Bauer Ku.

Fehler beim Einsäuern der Kartoffeln.

Im Rahmen der Schadenverhütung muß mehr als bisher darauf gesehen werden, daß uns wertvolle Futterstoffe erhalten bleiben. Gerade beim Einsäuern von Kartoffeln werden jedoch oft noch Fehler gemacht, die ziemlichen Schaden verursachen. Wir können es uns aber nicht leisten, mit irgend welchen Futterstoffen Verschwendung zu treiben. Darum sei an dieser Stelle nochmals auf die meisten Fehlerquellen hingewiesen, die beim Einsäuern vorkommen.

Häufig faulen die Kartoffeln von der Oberfläche aus nach innen, wobei die Grundfarbe des Futters sehr dunkel wird. Der Grund liegt in dem zu schlechten Waschen der Kartoffelknollen, wobei die anhaftende Erde mit in den Silo kam, wo diese dann zusammen mit Fäulnisprodukten eine Art Schlammschicht ergibt. Auch zu kurzes Dämpfen kann der Anlaß von großen Verlusten sein. Da die Kartoffelknollen teilweise noch hart und innen roh sind, sondert sich aus ihnen oft eine ansehnliche Menge von Flüssigkeit ab, die ein Verderben des Futters bewirken kann. Überdies verschmähen sogar die Schweine die halbrohen Kartoffeln. Ein weiterer Fehler ist das Anbrennen der Kartoffeln im Dämpfer, wenn z. B. die hohe Temperatur (100 Grad) zu lange auf die Knollen gewirkt hat. Die Tiere lassen dieses braun gewordene Futter in den meisten Fällen stehen, so daß die Futterwirkung nur sehr mäßig ist, wenn auch keine unmittelbaren Gesundheitsschäden festgestellt werden können.

Auch das zu langsame Füllen der Silogrube wirkt sich schädlich aus, weil die erkalteten Kartoffeln schädliche Keime aufnehmen, die dann das Futter zum Faulen bringen. Schlechtes Abdecken ist wohl die häufigste Fehlerquelle. Denn so wie Luft eindringen kann, beginnen auch gleichzeitig die Fäulniserscheinungen. Darum ist auf eine zweckmäßige Dichtung des Kartoffelsilos unbedingt zu achten! Demnach müssen auf die Kartoffeln alte Säcke, Schalbretter oder dergleichen aufgelegt werden, hierauf bringt man dann noch eine 20—25 Zentimeter hohe Lehmschicht. Nicht zu vergessen ist ein über dem Silo anzubringender Bretterdeckel, der die übermäßig rasche Austrocknung des Lehmes verhindert. Wenn nicht fest genug gestampft wurde, entstehen zwischen den Kartoffeln Hohlräume, in denen sich oft Fäulnisnester bilden, die auf den ganzen Futterstock übergreifen können. Schließlich muß man noch beachten, daß man die eingesäuerten Kartoffeln nie zu langsam entnimmt, weil sich das zu lange Offenhalten des Behälters ebenfalls schädlich auswirken kann. Tierzuchtbeamter K.

Obst- und Gartenbau.

Vermehrung der Aukuben.

Die Bewurzelung abgebrochener großer Zweige von Aukuben oder Goldorangen, Evonymus, Oleander und ähnlichen Zierpflanzen gelingt leicht auf folgende Weise: Der



Zweig unterhalb der Gabelstelle, wo zwei Triebe zusammengewachsen sind, wird mit einem scharfen Messer glattgeschnitten. Darauf steckt man ihn durch das Abzugsloch eines Blumentopfes und stellt diesen auf feuchten Sand in den Keller oder



auf den Boden eines Glashauses. Während des Winters tritt nun die Wurzelbildung ohne weiteres ein. Der Sand muß natürlich stets feucht gehalten werden. Allerdings muß man dann den Topf zerschlagen, wenn man die Wurzeln unbeschädigt



zum Einpflanzen erhalten will. Dieses Verfahren hat aber den Vorteil, daß man aus großen Zweigen, die vielleicht beim Einwintern abgebrochen wurden und nun nutzlos verdorren würden, ohne große Mühe starke Pflanzen ziehen kann, während die Anzucht aus kurzen Stecklingen viel länger dauert. Selbstverständlich kann man solche Zweige zwecks Bewurzelung auch von lebenden Stammzweigen abschneiden. Unsere drei Abbildungen machen den Vorgang noch deutlicher. — ei —

Blattläuse an Zimmerpflanzen.

Blattläuse sind üble Schmarotzer an unseren Zimmerpflanzen. Sie treten oft in großer Anzahl auf und verekeln uns den Anblick des schönsten Gewächses. Ihre Beseitigung ist aber nicht so schwer, wie es oft scheinen mag. Man muß nur zeitig genug damit beginnen, um so mehr als die Läuse vom Saft der Pflanze zehren und sie so schwächen.



Bei geringer Ausbreitung genügt das Bestäuben der verlausten Pflanzen mit frischem Insektenpulver oder feinem Tabakstaub. Dies muß man von Zeit zu Zeit wiederholen, da immer wieder Läuse zur Entwicklung kommen. — ei —

Blumenzwiebeln zeitig pflanzen!

Um von Zwiebelgewächsen im kommenden Frühjahr einen schönen, vollen Blütenflor zu erzielen, ist zunächst einmal frühes Pflanzen notwendig. Bei Hyazinthen, Tulpen, Narzissen u. a. müssen die Zwiebeln erst reichlich Wurzeln bilden, bevor guter Wuchs und gute Blüte zu erwarten sind. In normaler Weise kommt bei rechtzeitiger Wurzelbildung der Trieb schon im Spätherbst aus der Zwiebel heraus und entwickelt sich während des Winters langsam weiter. Dieses frühe Austreiben ist besonders bei den Narzissen zu beachten. Deshalb müssen diese zuerst gepflanzt werden. Im Gegensatz zu Hyazinthen und Tulpen soll man sie nach der Pflanzung mehrere Jahr unberührt stehen lassen.

Gewöhnlich werden die Blumenzwiebeln zu flach gepflanzt. Besonders in leichterem Boden kommt das vor. Tulpen sollen 10 Zentimeter, Narzissen etwa 15 Zentimeter und Hyazinthen 12 bis 13 Zentimeter hoch mit Erde bedeckt sein. Schwere Böden erfordern einen etwas flacheren Stand, während man bei leichtem Sandboden noch tiefer legen kann. Zur Pflanzung eignen sich abgestumpfte Pflanzhölzer, wie sie in spitzer Form im Gemüsegarten verwendet werden. Bei allen Blumenzwiebeln achte man auf Größe und Gesundheit. Billig und gut ist selten beisammen! — en —

Viehzucht.

Altes und Neues über Rübenblattfütterung.

Blätter und Köpfe der Zuckerrüben sind ein ausgezeichnetes Grünfutter in den Herbstmonaten. Trotzdem hört man immer wieder Klagen über Verdauungsstörungen (Durchfall), mangelhafte Beschaffenheit der Milch, Schwierigkeiten bei der Butter- und Käsebereitung. Die Ursache hierfür liegt jedoch einzig und allein in Fehlern bei der Verfütterung.

Das Rübenblatt ist mit 1,5 Prozent sehr eiweißreich, es kommt in erster Linie als Milchviehfutter in Betracht und genügt, um verhältnismäßig hohe Milchleistungen zu erzielen. Dagegen ist der Stärkewert mit 8 Kilogramm verhältnismäßig gering, eine Tatsache, die leider in der breiten Praxis nicht genügend beachtet wird. 80 Kilogramm Rübenblatt, die Höchstmenge, die eine Kuh im allgemeinen pro Tag aufnimmt, reichen z. B. nach Angaben von Professor Bünger für 20 Liter Milch aus, der Stärkewert aber nur für 12 Liter. Bei ausschließlicher Rübenblattverfütterung, wie sie noch in vielen Betrieben üblich ist, wird bei Tieren mit geringer Leistung Eiweißverschwendung getrieben, bei höheren Leistungen tritt ein Mangel an Stärkewert ein. Außerdem weist das Rübenblatt viel zu wenig Ballastgehalt auf, in einer Tagesfuttermenge von 80 Kilogramm z. B. nur 2 Kilogramm, gegenüber 4 bis 5 Kilogramm in normalem Futter. Nur Rübenblatt ist also auf jeden Fall unzweckmäßig, es empfiehlt sich immer, ein entsprechendes Zufutter zu verabreichen, wofür in erster Linie gutes Futterstroh oder besser noch Heu in Frage kommt.

Die häufig beobachteten und beklagten Verdauungsstörungen sind nach neueren Feststellungen nicht auf den Gehalt der Rübenblätter an Oxalsäure zurückzuführen; der eigentliche Grund ist, neben einseitiger Verfütterung, eine starke Verschmutzung des Rübenblattes. Allerdings kann in manchen Jahren auch der Gehalt an Oxalsäure übermäßig hoch sein, vor allem bei trockenem Herbstwetter. Vorsichtshalber ist es deshalb ratsam, die meist empfohlene Schlämmkreidebeigabe von 50 bis 80 Gramm je Tier und Tag beizubehalten. Der Schmutzgehalt der Rübenblätter macht nach vielfachen Beobachtungen bis zu 20 Prozent aus, also bei einer Tagesgabe von 80 Kilogramm erhalten die Tiere allein 16 Kilogramm Erde! Daß diese Belastung der Verdauungsorgane empfindliche Störungen zur Folge hat, dürfte selbstverständlich sein. Durch den andauernden Durchfall werden auch die Nährstoffe mangelhaft ausgenutzt. Eine starke Verschmutzung des Stalles tritt ferner ein, die Milch ist reich an schädlichen Bakterienkeimen; fehlerhafte Beschaffenheit und Schwierigkeiten bei der Weiterverarbeitung sind dabei weiter nicht verwunderlich.

Zur Vermeidung dieser Schäden kann schon sehr viel bei der Rübenernte getan werden. Gut bewährt hat sich in dieser Hinsicht das Pommritzer Rübenernteverfahren, über das in einem Sonderaufsatz bereits ausführlich berichtet wurde. Auch ist das Waschen der Rübenblätter anzuwenden, wofür in den meisten Betrieben verschiedene Möglichkeiten bestehen werden. Auf technische Einzelheiten kann in diesem Zusammenhang aus Raummangel nicht eingegangen werden; es sei auf eine kleine Schrift „Wascht das Zuckerrübenblatt!" hingewiesen, die vom „Reichskuratorium für Technik in der Landwirtschaft", Berlin SW 11, bezogen werden kann. Das Waschen der Rübenblätter hat zur Folge, daß die geschilderten Mängel sofort aufhören. Der Kot ist normal, es tritt kein Durchfall ein. Die Tiere sind genau so sauber, wie bei fester Nahrung, die Milch- und Molkereierzeugnisse von einwandfreier Beschaffenheit. Die Wirtschaftlichkeit des Waschens ist durchaus gesichert. Nach verschiedenen Versuchen beträgt der Mehrertrag an Milch gegenüber beschmutztem Blatt je Tier und Tag 1 Kilogramm. Das Waschen empfiehlt sich natürlich nicht nur beim frisch zu verfütternden Rübenblatt, sondern auch bei den einzusäuernden Blättern und Köpfen.

Dr. W. Engelbart

Einsäuerung von Mischfutter.

Kann man zerkleinerte Runkelrüben zusammen mit Inkarnatklee einsäuern? Grundsätzlich steht der Einsäuerung des Gemisches Inkarnatklee-Runkelrüben nichts im Weg, doch müssen diese sehr klein geschnitten werden. Voraussetzung für das Gelingen der Silierung ist jedoch ein sorgfältiges Festtreten des Futters und ein einwandfreier Verschluß der Sauergrube. Allerdings ist es wegen der auch sonst guten Haltbarkeit der Rüben zweckmäßiger, diese in den üblichen Mieten aufzubewahren und den Klee gesondert einzusäuern.

Geflügelzucht.

Unser Hausgeflügel im Oktober.

Die Tage werden nun merklich kürzer und schon bald stellen sich die ersten Nachtfröste ein. Da bedürfen die Stallungen einer gründlichen Überprüfung. Denn Zugluft und eindringende Nässe können einen ganzen Bestand vernichten. Gleichzeitig ist eine gründliche Reinigung der Aufenthaltsräume vorzunehmen. Für den Nachtstall verwenden wir als Einstreu grobe Torfstreu. Diese saugt alle Feuchtigkeit auf und bindet schädliche Gerüche. Gleichzeitig erwirbt man damit einen vorzüglichen Dünger für den Hausgarten. Unumgänglich notwendig für die Wintermonate ist auch ein ausreichend großer Scharrraum, in dem sich die Tiere Arbeit und Bewegung machen können. Hier darf unter anderem ein Staubbad nicht fehlen.

Wo noch mausernde Tiere umherlaufen, sind diese Nachzügler ganz besonders zu pflegen, damit sich möglichst rasch die wärmende und schützende Befiederung wieder einstellt. Sehr gute Dienste tut dabei die Verabreichung von Lebertran, alle 2—3 Tage ½ Teelöffel je Huhn. — Unter dem Bestande ist die letzte Musterung vorzunehmen. Nur gut ausgebildete leistungsfähige 1 und 2jährige Tiere nimmt man in die nächstjährige Zuchtperiode hinüber. Wer seinen Bestand durch Zukauf vergrößern bzw. ergänzen will, muß es jetzt tun. Im

Herbst sind die Tiere am billigsten, ferner kann man jetzt die wertvollen Frühbruttiere von den minderwertigen Spätbruten unterscheiden, was im Frühjahr schon Schwierigkeiten verursacht. Auch gewöhnen sich die fremden Tiere bis zur Zuchtzeit an ihre neue Umgebung und sind dann völlig auf der Höhe.

*

Puten und Gänse treibe man so lange als möglich auf die abgeernteten Felder. Denn rauhe Witterung schadet ihnen nicht. Auch die abgeernteten Kartoffel- und Rübenfelder bieten ihnen noch manchen willkommenen Leckerbissen. Da aber die Ergiebigkeit der Felder nachläßt, muß zu Hause ein größeres Zufutter gereicht werden. Soweit die Gänse nicht schon als Stoppelmasttiere verkauft sind, unterwerfe man sie noch einer mehrwöchigen Freimast. Zwangsmast ist als Tierquälerei verboten. Mastgänse werden vornehmlich im November verlangt, Puten mehr zu Weihnachten. Letztere dürfen zur Mast nicht eingesperrt werden, da sie sonst anstatt zuzunehmen, immer mehr abfallen. Auch unter der Entenschar ist jetzt der Zuchtstamm auszuwählen. Man nehme dazu nur vollentwickelte, kraftvolle Frühbruttiere. Alles andere wird gemästet und baldmöglichst abgestoßen. Laufenten füttere man nicht zu reichlich. Sie würden sonst an Beweglichkeit einbüßen. Zuchtenten lasse man möglichst den ganzen Winter hindurch aufs Wasser.

Bei den Tauben ist die Mauser fast durchweg beendet. Durch fleißiges Feldern befinden sie sich jetzt in gutem Futterzustande. Da aber draußen nicht mehr viel zu holen ist, muß wieder mehr aus der Hand gefüttert werden. Nicht selten beginnen einzelner Paare bei anhaltender milder Witterung wieder mit dem Brüten. Das muß aber bei der Rassezucht unbedingt vermieden werden, weil sich die Tiere dadurch nur unnötig schwächen und die Nachzucht doch wertlos sein würde. Darum trenne man die Geschlechter oder nehmen ihnen wenigstens die Gelege fort. Reine Wirtschaftstauben aber kann man bei guter Ernährung auch noch weiter brüten lassen, da Schlachttauben jetzt noch sehr gut bezahlt werden. Man sorge dann aber für zugfreie und warme Schläge. Sch.

*

Gefährliche Hähne?

Ein bösartiger Hahn kann sehr lästig werden, auch sogar gefährlich, besonders Kindern gegenüber. Aber nur wenige Hähne sind von Natur bösartig, sondern der Fehler liegt sehr oft an ihrer Umgebung.

Da wird ein junger Hund ins Haus genommen. Nachdem die „dummen Tage" vorbei sind, fängt das kleine Wesen an zu kläffen. Dann wird oft der Fehler gemacht, ihn durch Hetzen dazu zu ermuntern. Darüber wird zuerst gelacht, aber eines schönen Tages beißt der Hund zu. Dafür wird er dann bestraft, doch einen Grund für diese Strafe kann das Tier nicht einsehen. Geht das weiter, so hat man einen sehr lästigen Hausgenossen.

Genau so ist es mit den Hähnen. Es gehört nicht viel dazu, um die nun einmal im Hahne liegende Kampflust zu reizen und daraus einen sehr unangenehmen Charakterzug zu entwickeln. Gewiß ist die Kampflust auf der anderen Seite auch ein Beweis von Kraft und guter Körperverfassung. Und da Lebenskraft gerade bei Zuchthähnen von großer Wichtigkeit ist, ist ein gewisser Grad von „Feuer" selbstverständlich erwünscht. Manche Hähne dulden nicht, daß man die Hennen anfaßt, und gerade diese Eigenschaft wird ein Tierliebhaber ihnen auch keineswegs übelnehmen. Dann muß man eben den Hahn irgendwie absperren, wenn man genötigt ist, die Hennen in die Hand zu nehmen. Geht ein Hahn gegen den Besen oder die Harke los, so muß man ruhig mit der Arbeit fortfahren, aber man darf nicht das Tier damit bedrohen und hetzen, was sehr oft geschieht, besonders durch junge Leute. Dadurch wird die Sache nur immer schlimmer.

Das beste Gegenmittel ist die Beinfessel, indem man um jeden Fuß einen Metallring legt und die beiden mit einer kräftigen Schnur verbindet, so daß der Hahn wohl ruhig gehen, aber nicht springen und laufen kann. Er wird anfänglich ein paarmal auf den Schnabel fallen, in der Regel jedoch bald die Angriffslust aufgeben.

Für Haus und Herd.

Äpfelgerichte für den Nachtisch.

Apfelkuchen.

Große, mürbe Äpfel werden geschält, in Achtel geschnitten und vom Kernhaus befreit. Dann belegt man einen wie üblich bereiteten, auf einem Backblech fingerdick ausgerollten Hefeteig recht dicht damit, immer ein Stück neben das andere, streut gewaschene Korinthen, grob gehackte Mandeln darauf und übergießt den Kuchen, bevor er in den Ofen gehoben wird, mit einem Guß, den man wie folgt zusammenstellt: ½ Liter dicke saure Sahne, 275 Gramm (ungefähr 5 Stück) Eier, so viel gemahlenen Zucker, daß die Mischung reichlich süß schmeckt, und 2 Löffel Mehl quirlt man zusammen, verteilt dies gleichmäßig über die Äpfel, schiebt den Kuchen dann sofort in den Ofen und läßt ihn gar backen. Um das Abfließen des Gusses zu vermeiden, formt man, sobald der Kuchen ausgerollt ist, bevor man die Äpfel darauf legt, mit Daumen und Zeigefinger einen zollhohen Rand.

*

Rote Apfelspeise.

¾ Kilogramm geschälte, in Viertel geschnittene Äpfel werden mit 1½ Liter Wasser weich gekocht und durch ein ganz feines Sieb gerührt. Dann gibt man die Masse in den Topf zurück, tut 250 Gramm Zucker dazu, die geriebene Schale einer Zitrone, den Saft von zwei Zitronen, vier Löffel voll Arrak und 40 Gramm (gleich 20 Blatt) in ¼ Liter Wasser aufgelöste rote Gelantine. Nachdem man die Mischung nochmals erhitzt hat, damit sich alles gut verbindet, schüttet man sie in eine mit feinem Öl ausgepinselte Form und läßt sie steif werden. Gestürzt, bringt man sie mit einer kalten Vanillensoße zu Tisch. Wenn nicht ein Eisschrank zur Verfügung steht, tut man gut, diesen Pudding tags vorher zu bereiten, weil er etwas lange Zeit zum Steifwerden braucht.

*

Apfelspeise mit Schlagsahne.

½ Kilogramm geschälte, in Viertel geschnittene Äpfel kocht man mit ¾ Liter Wasser recht weich und treibt sie durch ein feines Sieb. Dann tut man 125 Gramm Zucker, die geriebene Schale einer halben Zitrone und 10 Blatt in einem Tassenkopf voll Wasser aufgelöste weiße Gelantine dazu, und wenn sich alles gut verbunden hat, stellt man den Topf kalt. Von Zeit zu Zeit rührt man die Masse um, und wenn sie soweit erkaltet ist, daß sie anfängt, sich auf dem Boden und an den Seiten des Topfes anzusetzen, zieht man ¼ Liter recht steif geschlagene Sahne, die mit Vanille abgeschmeckt ist, darunter und läßt die Masse in einer mit kaltem Wasser ausgespülten Form vollends steif werden. Gestürzt bringt man den Pudding ohne Tunke zu Tisch.

*

Apfel-Charlotte mit Schwarzbrot.

Eine flache Blechform wird gut mit Butter bestrichen, auf dem Boden und an den Wänden mit geriebenem Schwarzbrot, welches mit Zucker, Zimt und gehackten Mandeln vermischt ist, belegt. Darauf kommt eine Schicht überdämpfter Apfelscheiben, dann wieder Brot, auf welches man nußgroße Stücke Butter legt. Nachdem dies eine Stunde im heißen Ofen gebacken, stürzt man das Gebäck auf eine Schüssel und bringt es mit Zucker bestreut auf den Tisch.

Praktische Winke.

Kleine Kinder

bringe man soviel wie möglich in die Sonne. Natürlich müssen Augen und Kopf vor allzu heißen Strahlen geschützt werden, aber der junge Körper wird sehr bald unter der wohltätigen Wärme der Sonnenstrahlen gedeihen, während er im Schatten dahinwelkt. Kinder, die in Stuben aufwachsen, die nach Norden liegen, haben niemals die frische Farbe wie solche, die Sonne genießen.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.